

Fraises	le caseau	0.08	0.13
Framboises	le caseau	0.00	0.13
Framboises	le seau	0.00	1.20
Gadelles	le gal.	0.00	0.50
Groseilles	le gal.	0.00	0.50
Limes	la boîte	0.00	1.00
Melons d'eau		0.00	0.40
Melons cantaloups bte de 45		0.00	5.75
Oranges Messine, ovalées et sanguines	la bte	2.00	3.00
Oranges Navel	la bte	0.00	4.50
Pamplemousse	la boîte	0.00	7.00
Pêches	le crate	0.00	1.50
Pêches	la boîte	0.00	1.50
Poirs	la boîte	0.00	1.50
Pommes	le quart	3.00	6.00
Pommes nouvelles. le painier		0.00	2.00
Prunes	le orate	1.00	1.25

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 25 juin 1908.

A peu près toutes les dernières pommes de Tasmanie de la présente saison, arrivées par le "Somerset", ont été vendues cette semaine à de bas prix.

PRIX A L'ENCAN			
Pommes	Vendredi	Lundi	Mercredi
19 Juin	22 Juin	24 Juin	
s. d. s. d.	s. d. s. d.	s. d. s. d.	
Tasmanian ... bte	6 9	9 0	6 0
	9 3	6 6	9 3

FOIN PRESSE ET FOURRAGES**Marché de Montréal**

Le foin est plus ferme sur place à cause des livraisons plus légères. Les marchés étrangers sont faibles.

Nous cotonnons sur rails à Montréal par tonne, en lots de char:

Foin pressé No 1	10.50	11.00
Foin pressé No 2	8.50	9.00
Foin pressé No 3	8.00	8.50
Foin mélangé de trèfle . . .	7.50	8.00
Foin pur trèfle	7.00	7.50
Paille d'avoine	0.00	4.50

PEAUX VERTES

Il y a un peu d'amélioration sur le marché. Les peaux de moutons manquent complètement; il y a des petites peaux d'agneau, cotées à 20 cents.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeufs No 1, 7c.; No 2, 6c.; No 3, 5c. Veau No 1, 13c.; No 2, 11c.; moutons, manquent; petites peaux d'agneau, 20c.; cheval, \$1.75.

Mélasse "Choix" et "Fancy"

La troisième et dernière cargaison de mélasse, "Choix" et "Fancy" de la maison Laporte, Martin et Cie, Montréal, va arriver dans quelques jours. Les marchands qui n'ont pas encore commandé leur provision feraient bien d'écrire de suite.

L'épicier qui veut s'enrichir rapidement doit vendre les marchandises les plus pures qui existent. Ce sont celles qui procurent la meilleure clientèle et sur lesquelles il y a le plus de profit à faire. C'est pourquoi l'épicier a tout intérêt à vendre les confitures et gelées de la marque E. D. S., qui ont été reconnues par les analystes du gouvernement comme les plus pures qui soient vendues au Canada. Demandez-les à votre fournisseur.

"Elite"

CHOCOLAT
Non Sucré

DES EPICIERS
POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine
Tablettes de $\frac{1}{4}$ lb

FABRIQUÉ PAR
JOHN P. MOTT & CO.,
HALIFAX, N. S.
J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

LA VENTE DU VIN AU POIDS

La vente du vin au mesurage présente de nombreuses causes d'erreur et entraîne souvent des contestations entre vendeurs et acheteurs, cependant également de bonne foi. Les veltes et autres instruments de mesure ne reposent que sur des données théoriques qui ne sont jamais exactement réalisées dans la pratique; quant aux dépotoirs, dont ne disposent pas toujours les intéressés, leur exactitude est rigoureuse, mais ils exigent une manipulation lente et pénible. Dans ces conditions et par suite des inconvénients inévitables qu'elle présente, la vente au mesurage pour les vins courants est abandonnée aujourd'hui par beaucoup de négociants qui lui préfèrent avec raison la vente au poids.

Il est nécessaire dans ce cas, et c'est une donnée que l'on a le tort de négliger de connaître la densité du vin. On entend par densité d'un liquide le rapport existant entre le poids d'un volume de ce liquide et le poids d'un même volume d'eau pure, pris à la même température. Cette densité est, par convention, le poids du litre (0.22 gallon) généralement pris à la température de 15° centigrades (59° F). Or ce poids varie nécessairement suivant la composition du liquide, ce qui est le cas du vin, en raison de la nature des éléments qu'il tient en dissolution. L'alcool étant plus léger que l'eau, plus un vin sera alcoolique, plus sa densité sera faible. Au contraire, les corps organiques et minéraux qui forment la matière extractive étant plus lourds, plus leur proportion est élevée, plus le poids du litre ou la densité sera augmenté.

Dans la vente du vin au poids on pèse la futaille pleine, on retranche son poids vide connu, sa tare, et la différence représente la quantité de vin en kilos (2.2 livres) que l'on estime en litres. L'opération est donc simple, mais faite dans ces conditions elle n'est pas toujours juste. Il faudrait en effet, pour qu'elle le fût, que le litre de vin pesât toujours un kilo, que sa densité fût toujours égale à celle de l'eau. C'est ce que l'on a le tort d'admettre en général, mais nous venons de voir que cela n'est pas vrai d'une façon absolue en raison de la constitution du vin, de sa teneur en alcool et en matières extractives, données excessivement variables. Des vins corsés du commerce, tels que ceux des bords du Cher, dans certaines années de Jacquez, peuvent avoir une densité de 1,000; mais dans d'autres, où la maturité se fait dans de bonnes conditions et où le titre alcoolique s'élève, cette densité peut descendre à 0.997 ou 0.996. Des vins, d'origine différente au contraire ont une densité relativement faible; c'est le cas pour les vins blancs; il est d'ailleurs impossible de donner à cet égard des chiffres

LA FARINE PRÉPARÉE
(Self-Raising Flour)**DE BRODIE & HARVIE**

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

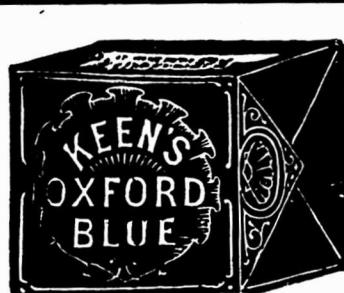
10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL

PLUMES
BLANZY-POURE & CIE.

Afin de mieux faire connaître la qualité supérieure de ces **Plumes fabriquées avec le meilleur acier français**, nous avons fait préparer un carton contenant douze boîtes de six douzaines chacune et de douze variétés différentes, depuis la **plume pour écrire appliquée à la plume grise No 742** que l'encre n'oxyde pas.

Prix du Carton \$2.16. Franco par la poste \$2.25

La Gie J.-B. Rolland & Fils,
6 a 14 Rue St-Vincent, Montreal, P.Q.



Votre ordre!

Est-il placé pour

Le Bleu **Keen's Oxford.**

Le Meilleur Bleu au monde?